

PIEDRA SAGRADA

2016

CABERNET SAUVIGNON

D.O. PIRQUE - VALLE DEL MAIPO ANDES - CHILE



Vendimia

Manual, del 29 al 30 de abril de 2016

Viñedo

Viña Arturo Pérez Rojas

D.O. Pirque - Valle del Maipo Andes - Chile

Viticultor: Marco Pérez Ramírez

Vinificación

- La expresión del terroir y de la añada dictan el proceso de vinificación y de envejecimiento.
- Fermentación nativa, sin filtración.
- Crianza: 42 meses en barricas de roble francés nuevas (80%), Marsannay le Bois du Roy.
- Análisis sensorial: Eric Verdier
- Producción 2016: 3.300 botellas
- Cepa: 100% Cabernet Sauvignon
- Grado alcohólico: 14° VOL%
- pH: 3,61
- Acidez total: 3,19 g/L (ácido sulfúrico)

Consejos

Guarda: 15-20 años

Beber a partir de: 2021

Apogeo: 2025-2030

Nota de cata

2016 fue un año con lluvias torrenciales durante la cosecha.

Eliminamos casi todos los racimos, conservando sólo las uvas de una de nuestras 7 microparcels.

- Color rubí brillante que centella y refleja la luz como una joya preciosa.
- Nariz que evoca las fragancias de un Richebourg, la cereza y el aguardiente de frambuesa del Case Basse de Soldera, el cru Asili en Barbaresco de Giacosa, el bouquet ligeramente tostado del Château Cheval Blanc en Saint-Émilion (1964), pero quizás aún más la violeta pastelera del Château Margaux 1990.
- El paladar es como la nariz: aterciopelado, suave, sin que le falte plenitud ni persistencia. Un florilegio de sabores complejos que evolucionan a lo largo de la degustación.

Un vino voluptuoso que ha fijado y metabolizado, lentamente, durante 42 meses de envejecimiento en barricas nuevas (80 %), las múltiples facetas de su madre tierra. Un vino notable que se degusta hoy admirablemente y que, sin duda, deleitará al gourmet durante la próxima década. Un vino que sorprenderá a quienes tienen certezas sobre el Cabernet Sauvignon.